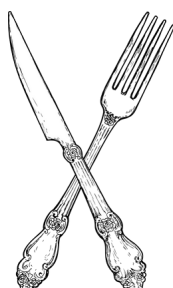


Manifesto



C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés
À choisir parmi les suggestions du jour

• 29€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 33€ •

Entrée + Plat + Dessert



MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •

Plat + Dessert

Entrées

CARTE N°9

TERRINE DE TRUITE À LA POMME VERTE • 24€

Noilly prat, lait de tigre

TATAKI DE FILET DE BŒUF • 25€

Salade de lentilles, vinaigrette thai à la cacahuète

**TOMATE COEUR DE BOEUF CONFITE • 21€**

Jus de tomate à la cerise noire, caviar de moutarde

THON ALBACORE • 23€

Petits pois, yuzu, consommé de fenouil, granité au mezcal

*Plats***AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE RÔTIE AU BEURRE • 38€**

Pulpe de céleri aux noix de macadamia et crème de wasabi

FILET DE CANETTE • 32€

Aubergine à la japonaise, pulpe d'abricot au jasmin

VEAU FRANÇAIS PRIS DANS LE FILET À LA FIGUE • 38€

Coulis de roquette, maïs glacés au jus

PAVÉ DE SANDRE • 34€

Pomme de terre marinée, gaspacho d'olives vertes, crème d'Isigny au caviar Arënkha

**TARTARE DE CAROTTE DES SABLES • 28€**

Cuite au four en croûte de sel, crème à l'orange amère, ciboulette

Fromages Le Cygne à Neuville-sur-Saône**ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS • 11€**

Confiture de fruits de saison

*Desserts Maison***NOUGAT GLACÉ • 12€**

Amandes caramélisées, fruits rouges, ganache montée vanille

LE CHOCOLAT NYAMBO • 12€

Maison Valrhona, bavaroise givrée, piment d'Espelette

DÔME YUZU CITRON • 12€

Sablé croustillant

CANNELÉ FAÇON BABA • 12€

Pommes caramélisées et ganache montée chocolat blanc et curry